

SOPA FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 400 g de peito de frango desfiado
- 2 tomates médios picados em cubos
- 1 repolho pequeno
- 1 + 1/2 de chá de abóbora cortada em cubos grandes
- 3 batatas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (chá) de tempero alho e sal (ou somente sal a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, despeje a abóbora, a batata e o repolho.

Cubra-os com aproximadamente 1 litro de água (ou o bastante para cobrir, de acordo com a panela).

Deixe cozinhar por 15 a 20 minutos.

Depois de cozido, espere mornar, despeje no liquidificador e bata até que as verduras triturarem e virem um creme.

Em uma panela, despeje um fio de azeite e acrescente o alho, o tempero alho e sal e o peito de frango desfiado.

Misture tudo e acrescente a sopa que foi batida.

Dica: acrescente folha de couve picada bem fininha e refogada.

Sirva quente!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16967-sopa-facil-de-liquidificador.html>